



412483S-2026



罗山县豫甄食品科技有限公司企业标准

Q/LYZS 0002S-2026

豆腐乳

2026-08-26 发布

2026-08-26 实施

罗山县豫甄食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由罗山县豫甄食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李莹。

H N
Q B

豆腐乳

1 范围

本标准规定了豆腐乳的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水豆腐或大豆（经原料验收、制浆、成型）为原料，接种或不接种毛霉菌发酵，加入或不加入汤料{黄酒、酒酿、白酒、食用酒精、水中的一种或几种，加入红曲米、红曲红、食用盐、白砂糖、香辛料中的一种或几种}发酵、调味[加入芝麻香油、食用盐、姜、辣椒、调味油、味精、香辛料中的一种或几种]或不调味、包装加工而成的豆腐乳（原味、风味）；

或以水豆腐或大豆（经原料验收、制浆、成型）为原料，接种或不接种毛霉菌发酵，加入或不加入汤料{黄酒、酒酿、白酒、食用酒精、水中的一种或几种，加入食用盐、白砂糖、香辛料中的一种或几种}发酵，加入芝麻香油，加入或不加入食用盐、姜、辣椒、调味油、味精、香辛料中的一种或几种、包装加工而成的有豆腐发酵臭味，臭中带香的香油臭豆腐乳。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.3水豆腐应符合 GB 2712 的规定。

2.1.4毛霉菌应清洁、卫生、无杂菌。

2.1.5黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.6酒酿应符合 GB 2758 的规定。

2.1.7白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.8食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.9食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.11红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.12食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.16姜、辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.17调味油应符合 NT/T 2111 的规定。

2.1. 18味精应符合 GB 2720 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	块状	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 8	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计）， g/100g	≥ 0.35	GB 5009.235
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群， CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a样品的分析与处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以水豆腐或大豆（经原料验收、制浆、成型）为原料，接种或不接种毛霉菌发酵，加入或不加入汤料{黄酒、酒酿、白酒、食用酒精、水中的一种或几种，加入红曲米、红曲红、食用盐、白砂糖、香辛料中的一种或几种}发酵、调味[加入芝麻香油、食用盐、姜、辣椒、调味油、味精、香辛料中的一种或几种]或不调味、包装加工而成的豆腐乳（原味、风味）；

或以水豆腐或大豆（经原料验收、制浆、成型）为原料，接种或不接种毛霉菌发酵，加入或不加入汤料{黄酒、酒酿、白酒、食用酒精、水中的一种或几种，加入食用盐、白砂糖、香辛料中的一种或几种}发酵，加入芝麻香油，加入或不加入食用盐、姜、辣椒、调味油、味精、香辛料中的一种或几种、包装加工而成的有豆腐发酵臭味，臭中带香的香油臭豆腐乳。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

罗山县豫甄食品科技有限公司